



PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

BLANC DE NOIRS MILLÉSIMÉ 2008

La dimostrazione magistrale dell'arte dell'assemblaggio e della vinificazione del Pinot Nero di Philipponnat



Una confidenza

Il 2008 è la prima *cuvée* Blanc de Noirs proposta dalla *Maison*. Sostituisce la vecchia Réserve Millésimée in occasione di questo millesimo eccezionale.

La parola del Capocantiniere

2008 : millesimo segnato dalla pioggia e dal freddo. Questa vendemmia ha prodotto, nonostante tutto, vini di ottima concentrazione grazie a un providenziale clima settembrino, caldo e soleggiato.

L'ELABORAZIONE

ASSEMBLAGGIO

Prima torchiatura esclusivamente di *Premiers e Grands Crus*. 100% di Pinot Nero della Montagne de Reims e dei nostri vigneti di Mareuil-sur-Ay.

VINIFICAZIONE

Vinificazione tradizionale, che evita l'ossidazione prematura. Fermentazione malolattica parziale per i vini in vasche inox, vinificazione senza malolattica dei vini elaborati in legno. Dosaggio "*brut*" moderato (4,25 g/l) per mantenere l'equilibrio tra freschezza e vinosità, senza mascherare il carattere del vino e la sua purezza.

INVECCHIAMENTO

Invecchiamento di almeno cinque-sette anni per ottenere la massima complessità del vino e fare risaltare gli aromi secondari e terziari, segni di un invecchiamento prolungato sui lieviti.

LA DEGUSTAZIONE

ALLA VISTA

Oro medio, bollicine delicate e cremose, collare persistente.

AL NASO

L'autentica espressione del Pinot Nero con note speziate e pepate miste al miele di fiori di acacia. Un naso intenso e complesso.

IN BOCCA

Ampia e minerale, la bocca esprime la vinosità e il frutto tipici del Pinot Nero. Struttura molto chiara, con un bel volume e una persistenza aromatica particolarmente lunga che poggia su note speziate.

A TAVOLA

ACCORDI

Volatili e selvaggina. Per magnificare terrine e foie gras. Servire fresco, a circa 8-9 °C all'aperitivo, e 10-12 °C al momento dei pasti.

CONSERVAZIONE

Dopo lunghi anni trascorsi in cantina, la *cuvée* Blanc de Noirs può essere conservata per almeno cinque anni, o anche più a lungo, nelle condizioni ideali di una cantina fresca e buia.

www.philipponnat.com